

Ciuperci champignon pane

[shashin type="photo" id="14906" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Ciupercile pane pe care le-am facut astazi au iesit minunat, asa ca tot ce va pot spune este sa nu faceti numai o portie ☐

Ingrediente:

- 120 g. faina (integrala)
- sare, piper
- 3 oua
- 150 g. iaurt
- 1 lingurita chimen (optional)
- 500 g. ciuperci champignon

Mod de preparare:

Ciupercile se curata si se spala rapid (daca stau in apa, absorb prea multa apa). Preparati aluatul din faina amestecata cu sare, piper, oua, iaurt. Lasati aluatul 15 minute la „dospit”. Treceti apoi ciupercile prin sos:

[shashin type="photo" id="14907" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Prajiti-le in ulei mult si fierbinte ☐

[shashin type="photo" id="14908" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Sint extraordinar de gustoase si calde si reci ☐

[shashin type="photo" id="14909" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Pozele vechi ☐



